

**This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

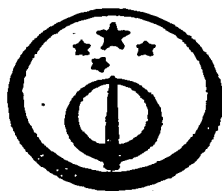
- **BLACK BORDERS**
- **TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- **FADED TEXT**
- **ILLEGIBLE TEXT**
- **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- **COLORED PHOTOS**
- **BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS**
- **GRAY SCALE DOCUMENTS**

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1086104A



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 92112401.5

[43]公开日 1994年5月4日

[51]Int.Cl⁵

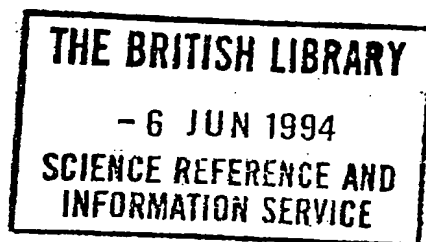
A23L 2/00

[22]申请日 92.10.29

[71]申请人 王玉茂

地址 071604河北省安新县同口镇磁白村

[72]发明人 王玉茂 王冰 狄宏



说明书页数: 2

附图页数:

[54]发明名称 一种莲子露的制作方法

[57]摘要

本发明涉及一种莲子饮料的制作方法,将莲子去掉皮和莲子芯后放入水中浸泡、打浆、稀释,再加入果糖和环状糊精,匀质后经高压灭菌制成,采用本发明制作的莲子饮料,呈灰白色均匀混浊液,口味香甜,长期饮用,具有养心、益肝和补脾的作用,是一种营养丰富,老少皆宜的饮品。

(BJ)第 1456 号

02

权 利 要 求 书

1、一种莲子露的制作方法，其特征在于莲子去掉外皮和莲子芯后放入水中浸包，加水稀释后打浆，再加水稀释配制成浓度为4—10%的莲子浆液，然后加入占莲子浆液总重量4—12%的果糖，再加入占总重量0.001—0.005%的环状糊精，匀质后经高压灭菌即成。

2、根据权利要求1所述的一种莲子露的制作方法，其特征在于将去掉外皮和莲子芯的莲子放入温度为60℃温水中浸泡6小时。

3、根据权利要求1或2所述的一种莲子露的制作方法，其特征在于将莲子按重量比1:5的比例加水稀释后打浆。

说明书

一种莲子露的制作方法

本发明为一种饮料的制作方法，即一种莲子露的制作方法。

莲子为睡莲科植物莲的果实，性味甘平，含有多多种维生素和微量元素，莲子在我国南方产量很大，但食用方法较单一，食用时需要蒸煮，很不方便。

本发明的目的在于提供一种食用方便，营养价值较高的莲子饮料的制作方法。

本发明的技术方案如下：将莲子去掉皮和莲子芯后放入水中浸泡，加水稀释后打浆，再加水稀释制成浓度为4—10%的莲子浆液，然后加入占莲子浆液总重量4—12%的果糖，再加入占总重量0.001—0.005%的环状糊精，匀质后经高压灭菌即成。

本发明在制作过程中，将去掉皮和莲子芯的莲子放入温度为60℃的温水中浸泡6小时，将莲子按重量比1：5的比例加水稀释后打浆。

采用本发明制作的莲子饮料，呈灰白色均匀混浊液，口味香甜，长期饮用，具有养心、益肝和补脾的作用，是一种营养丰富、老少皆宜的饮品。

下面结合实施例介绍。

实施例的具体制作过程和前面叙述的技术方案相同。

实施例1:打浆后加水配制成4%的莲子浆液,然后加入4%的果糖、再加入0.001%的环状糊精。

实施例2:打浆后,加水配制成7%的莲子浆液,然后加入7%的果糖,再加入0.003%的环状糊精。

实施例3:打浆后,加水配制成10%的莲子浆液,然后加入12%的果糖,再加入0.005%的环状糊精。